日立IHジャー炊飯器保証書 持込修理

保証期間内に取扱説明書、本体ラベル等の注意書きにしたがって正常な使用状態で使用していて故障した場合には、本書記載内容にもとづきお買い上げの販売店が無料修理いたします。
お買い上げの日から下記の期間内に故障した場合は、商品と本書をお持ちいただき、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

※型名		※お買い上げ日	保証期間
		平成　年　月　日	本体：1年
※お客様	ご住所 〒		
	ご芳名		様
※販売店	住所		
	店名	電話	

※印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

1. 保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。
   (イ)使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障または損傷。
   (ロ)お買い上げ後の落下、引っ越し、輸送等による故障または損傷。
   (ハ)火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障または損傷。
   (ニ)車両、船舶にとう載して使用された場合に生じた故障または損傷。
   (ホ)業務用に使用されて生じた故障または損傷。
   (ヘ)本書のご提示がない場合。
   (ト)本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合。
2. この商品について出張修理をご希望の場合には、出張に要する実費を申し受けます。
3. ご転居の場合は事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
4. 贈答品等で本書に記入してあるお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合には取扱説明書の30〜31ページの日立家電品ご相談窓口一覧表をご覧のうえ、お近くの窓口にご相談ください。
5. 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保存してください。
6. 本書は日本国内においてのみ有効です。Effective only in Japan.

●この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがってこの保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または取扱説明書の30〜31ページの日立家電品ご相談窓口一覧表の窓口にお問い合わせください。
●保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは、取扱説明書をご覧ください。

修理メモ

株式会社 日立製作所
〒105−8430 東京都港区西新橋2−15−12 電話 (03)3502−2111

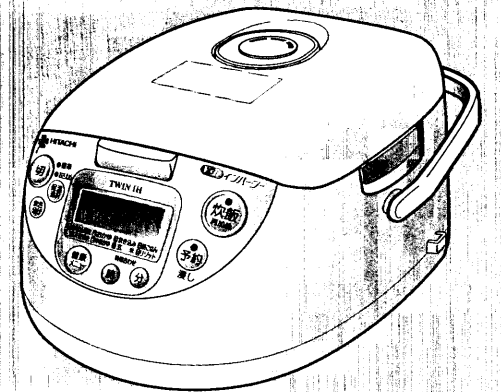
NH212769-01 9907(明)

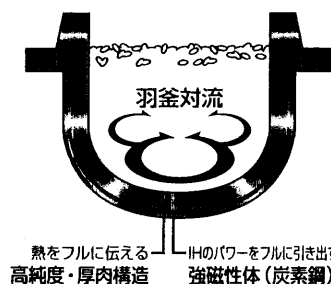
HITACHI

日立IHジャー炊飯器 家庭用

取扱説明書・料理集

RZ-VD10形／RZ-VD18形

[保証書付] 保証書は裏表紙についています

●ご使用になる前にこの取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。
お読みになったあとは、大切に保管し、必要なときにお読みください。
●保証書は必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をご確認ください。

おいしさ＆ヘルシー

底・側面からIH加熱、強火でくるみ込んで蓄熱

ツインIH＆鐵丸羽釜

鐵丸羽釜は従来の羽釜タイプに比べて、より強力に発熱します。〈発熱体に強磁性体（炭素鋼）を採用〉 その熱を6mm（最大）の厚みでお米全体に伝えて、炊きムラが少なくおいしく強火炊き。さらに、羽釜の蓄熱効果でむらし・保温も一段とおいしくします。

V・Dインバーター

コンセントの電圧が低いときでも、最適な火加減を保ち、
毎回おいしく炊きあげます。

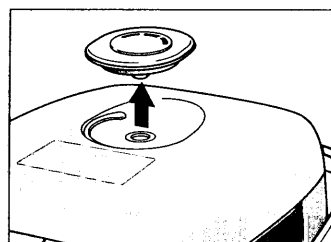
ふっくらセンサー

蒸気口の近くにセンサーを配置し、
炊飯状態を常にチェックして、いつもふっくら炊きあげます。

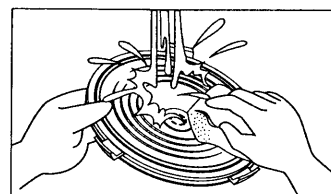
健康メニュー

かんたん雑炊／おかゆ／炊き込み・おこわ／麦ごはん／具入り雑炊／中華がゆ／
玄米／リゾットの8種類の健康メニューがおいしく炊けます。

ふっくら調圧キャップ

羽釜の「木のふた」効果でふっくらおいしい。
調圧キャップは、はずせて洗えます。

お手入れ簡単

洗える、ふた加熱板

ふた内面が、はずせて洗えます。

クリーニング機能

気になるニオイやガンコな汚れとりが楽になります。

もくじ

ご使用前に

使いかた

扱いかた

安全のため必ずお守りください

●ここに示した注意事項は、危害や損害を未然に防止するために重要な内容ですので、必ず守ってください。

⚠警告	人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容。
⚠注意	人が傷害を負う可能性及び物的損害のみの発生が想定される内容。

絵表示の例

⦸記号は、「禁止」(しないでください)を示します。

●記号は、「強制」(必ずしてください)を示します。

⚠ 警告

改造はしない
修理技術者以外の人は、絶対に分解したり修理をしない
火災・感電・けがの原因
修理はお買い上げの販売店または日立家電品のお客様ご相談窓口にご相談ください

吸排気口やすき間にピンや針金などの金属物等、異物を入れない
感電や異常動作によるけがの原因

子供だけで使用させたり、幼児の手の届くところで使用しない
感電・やけど・けがの原因

コードやプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない
感電・ショート・発火の原因

交流100V以外の電源は使用しない
感電・火災の原因

プラグの刃や刃の取付部分にほこりが付着している場合はよく拭く
火災の原因

定格15A以上のコンセントを単独で使用する
他の器具と併用すると分岐コンセント部の異常発熱による発火の原因

ぬれた手でプラグの抜き差しはしない
感電の原因

コードを傷つけたり、破損させたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、重いものをのせたり、はさみ込んだりしない
感電・火災の原因

水につけたり、水をかけたりしない
感電・ショートの原因

⚠ 注意

水のかかるところや、火気の近くでは使用しない
感電・漏電の原因

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない
火災の原因

専用の内がま以外は使用しない
過熱・異常動作の原因

調圧キャップに手をふれない
やけどの原因
特に乳幼児にはふれさせない

使用時以外は、プラグをコンセントから抜く
絶縁劣化による感電・漏電による火災・やけど・けがの原因

心臓用のペースメーカーをご使用の場合は、本製品の使用にあたっては、医師とよくご相談ください
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあるため

プラグを抜くときは、コードを持たずに必ずプラグ部分を持って引き抜く
感電・ショート・発火の原因

コードを巻き取るときは、プラグを持っておこなう
コードがあたってけがの原因

お願い

- **吸排気口をふさぐような場所(壁から10cm以内、じゅうたんやビニール袋などの上)で使用しないでください。**
  故障の原因になります。

- **ふきんをかけて使わないでください。**
  変色・変形・故障の原因になります。

- **内がまとっ手に手をかけて本体を持ったり、運んだりしないでください。**
  ふたのロックがはずれた場合、本体落下によるけがや故障の原因になります。

- **磁気に弱いものを近づけないでください。**
  キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープなどの記憶が消える恐れがあります。
  またテレビ・ラジオ・インターホン・コードレス電話の雑音の原因となる恐れがあります。

- **異物がついたまま使わないでください。**
  故障やうまく炊けない原因になります。

- **炊飯・保温直後は内がまとっ手や調圧キャップが熱くなっていますので、十分ご注意ください。**
  やけどの原因になります。

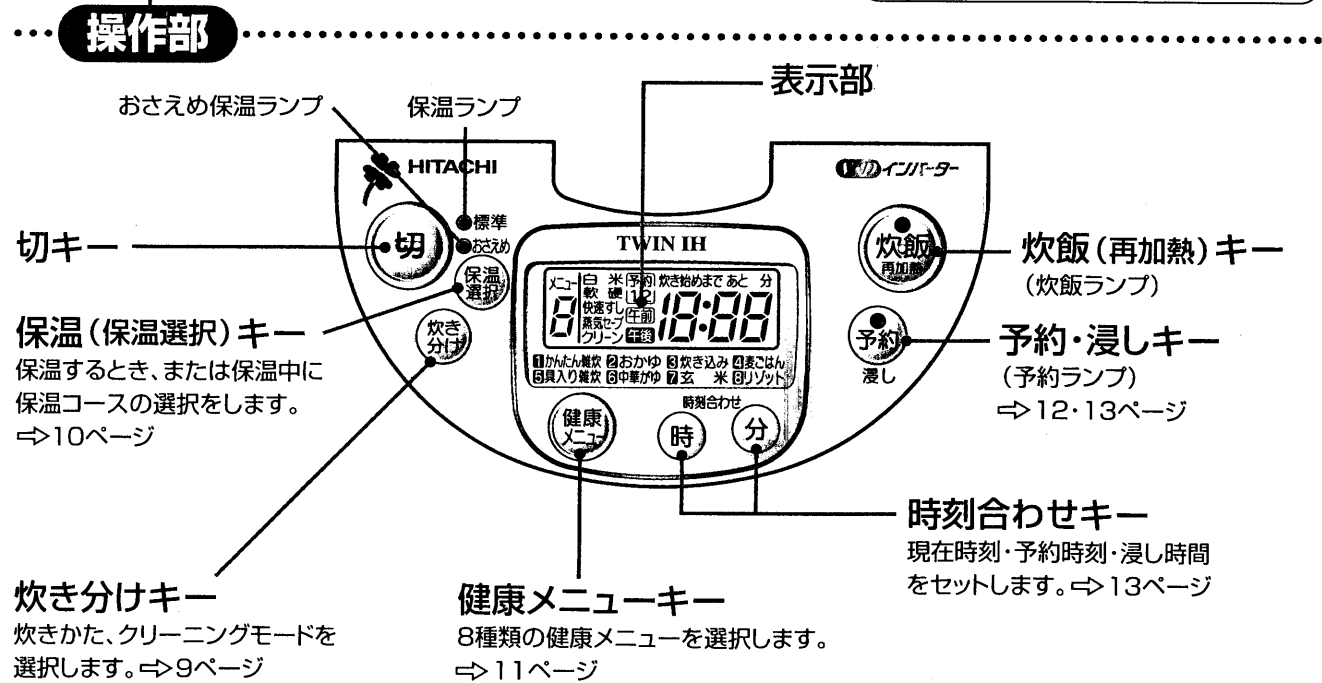
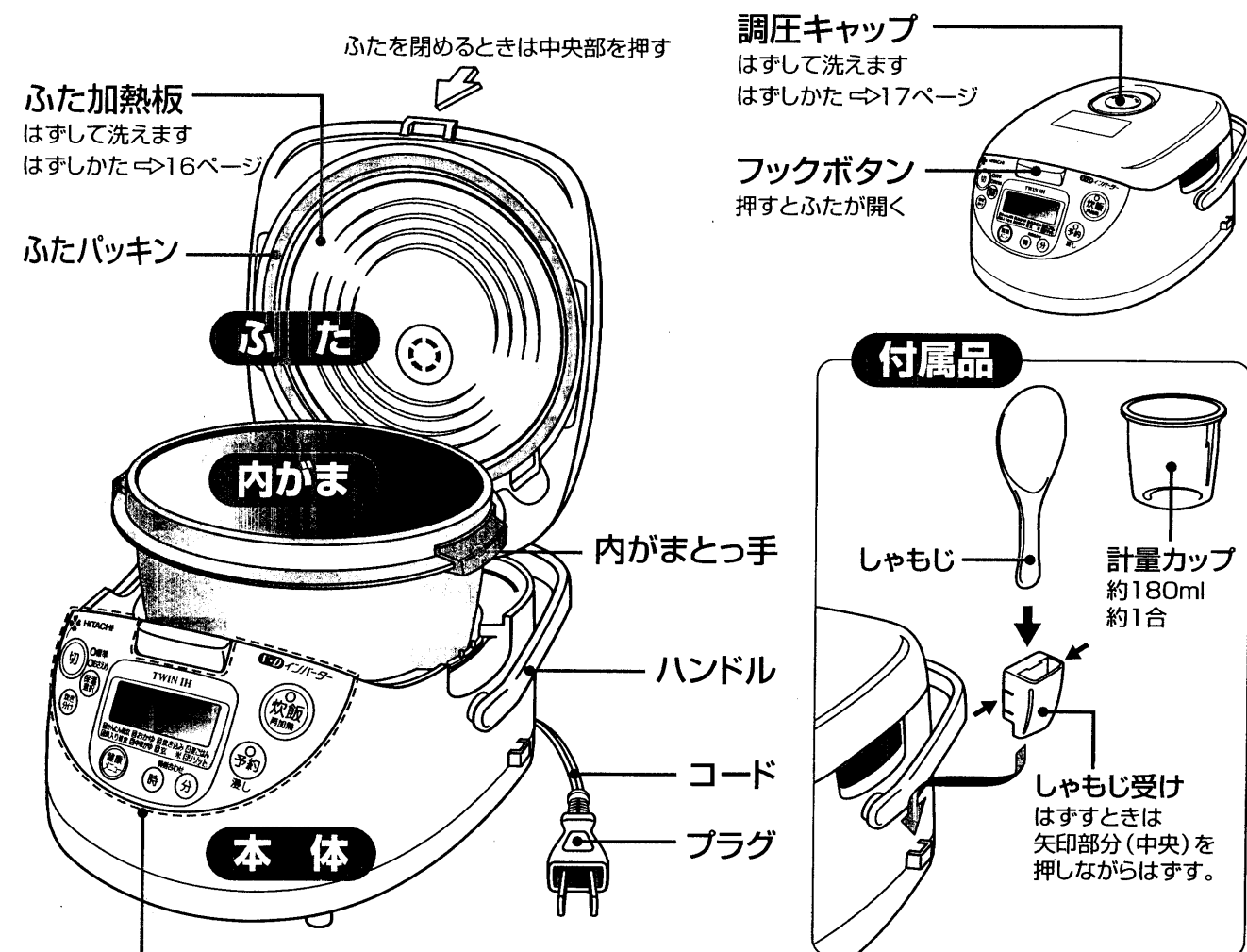
- **内がまを直火にかけないでください。**
  内がまとっ手が変形したり、フッ素被膜がはがれる原因になります。

- **炊飯中はハンドルを立てたり、本体を持ち運ばないでください。**
  蒸気が出てやけどの原因になります。

各部のなまえ

時刻合わせキー
現在時刻・予約時刻・浸し時間をセットします。⇨13ページ

炊き分けキー
炊きかた、クリーニングモードを選択します。⇨9ページ

健康メニューキー
8種類の健康メニューを選択します。
⇨11ページ

凸マーク 炊飯キーに「○」、切キーに「⊂⊃」の凸部をつけて目の不自由な方々に対して配慮してあります。

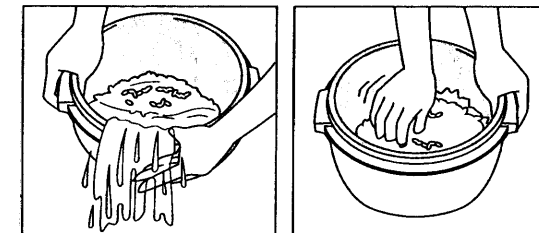
ごはんを炊く前に

準 備 ＊健康メニュー **1**かんたん雑炊 **5**具入り雑炊 は料理集22・23ページを参照

例）白米で3カップのお米を炊くとき

1 付属の計量カップでお米をはかる

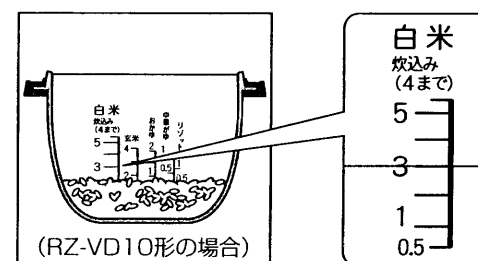
●すりきり1杯が約180ml（約1合）です。

2 内がまでお米を研ぐ

①たっぷりの水でサッとかき混ぜ、水を素早く捨てる。

②「研ぐ→洗い流す」をくり返し、水がきれいになるまで洗う。

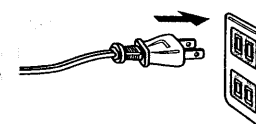
お願い
- 十分に洗い流してください。（おこげが出来たり、ヌカ臭くなる原因）
- 泡立て器などを使わないでください。（フッ素被膜がはがれる原因）

3 メニューに合った水位目盛で水加減をする

（RZ-VD10形の場合）

お願い
- お米は水平にならしてください。（炊きむらの原因）
- お米を平らにならし、水平なところで水加減してください。

4 内がまを、本体にセットする

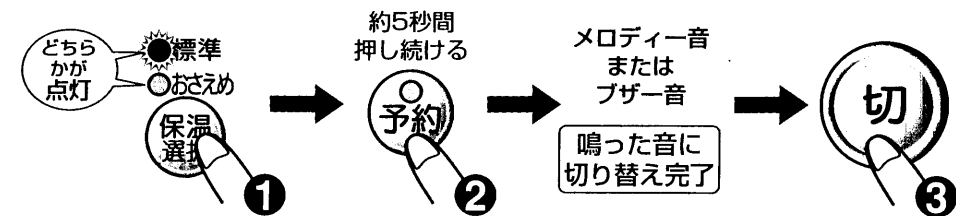
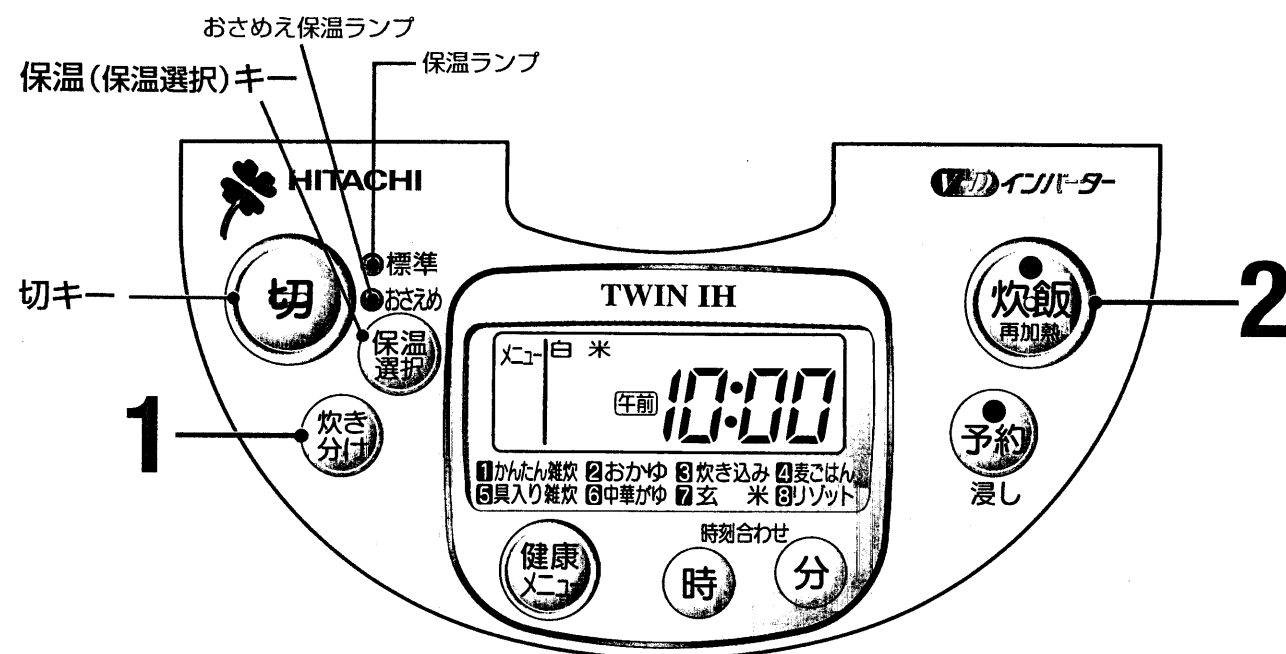
お願い
- 内がまのまわり、底の水気・異物をふき取ってください。

5 ふたを閉め プラグを差し込む

お願い
- ふた加熱板・調圧キャップがついているか確かめてください。
- ふたは「カチッ」と音がするまで、ゆっくりと確実に閉めてください。

メロディーとブザーの切り替えかた

- 炊飯開始と炊きあがりをメロディーでお知らせします。
- 次の方法でメロディーとブザーを切り替えられます。

ごはんの炊きかた 白米・胚芽米

軟（やわらかめ）／硬（かため）／快速／すし／蒸気セーブ

炊きあがるまでの時間の目安

炊き分け	RZ-VD10	RZ-VD18
白米	40～50分	40～55分
白米 軟	45～55分	50～59分
白米 硬	35～45分	35～47分
快速	22～35分	23～38分
すし	44～55分	44～55分
蒸気セーブ	45～55分	50～59分

炊飯容量 RZ-VD10：0.5～5.5カップ
RZ-VD18：1～10カップ

※電圧100V・室温20℃・水温18℃の場合
※炊飯時間は、電圧・室温・水温・水加減・お米の種類などにより変わります。

快 速

●急いで炊きたい場合にご使用ください。
●最少炊飯量（RZ-VD10：0.5カップ、RZ-VD18：1カップ）は 快速 で炊飯しないでください。かためになったり、ふきこぼれたりすることがあります。

蒸気セーブ

●炊飯中の蒸気を抑えめにします。
●白米以外は炊かないでください。

保 温

●長時間の保温はしないでください。
（においや変色の原因）
標準保温のとき…………12時間まで
おさえめ保温のとき……24時間まで
●保温中は、つゆがふたの内側・ふたパッキン・内がまにつきますが、ごはんの乾燥を防ぐためで故障ではありません。

1 炊き分けの設定内容を確認する

■プラグを差し込むと、現在選択されている炊き分けの設定を表示します。

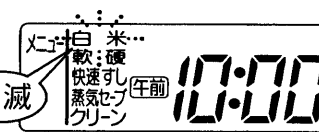
〈例〉白米 が選択されている場合

6種類の炊飯方法とクリーニングが選択できます。

- 白米（ふつう）
- 白米・軟（やわらかめ）
- 白米・硬（かため）
- 快速炊飯
- すし
- 蒸気セーブ炊飯
- クリーン

■（炊き分け）を押して、炊き分けを選択してください。押すごとに切り替わります。

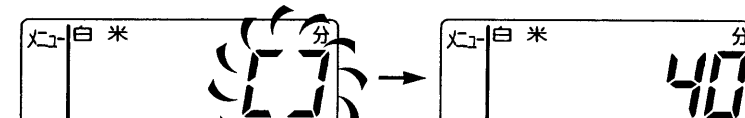
点滅

メニュー 白 米 軟・硬 快速 すし 蒸気セーブ クリーン 午前 10:00

●点滅が選択している炊き分けです。
白米 軟 硬 蒸気セーブ は一度設定すると、次回もその設定を記憶しています。
快速 すし クリーン は記憶しません。
次回は 白米（ふつう） に戻ります。

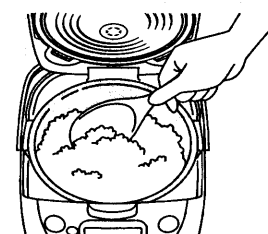
お願い ● クリーン はお手入れのための機能です。炊飯はしないでください。→17ページ
● 胚芽米は 白米・軟 で炊いてください。→19ページ

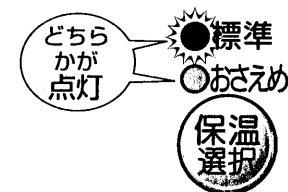
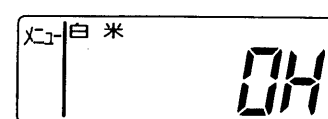
2 （炊飯 再加熱）を押す

回転表示が約3秒で残時間表示に変わる。
〈例〉残時間40分の場合

メロディー（ブザー）が鳴って炊飯がはじまります。

●表示部に炊きあがりまでの残時間（目安）を、分単位で表示します。

炊きあがりまでの残時間表示
● 表示する残時間は目安であり、炊き分け・水温などの条件により毎回同じ時間にはなりません。
● 本体が温かい場合などは、残時間表示が出ない場合があります。（現在時刻の表示になります。）炊飯ランプが点灯していれば炊飯中です。

3 炊きあがりメロディー（ブザー）が鳴ったら すぐに、ごはんをほぐす

■保温ランプが点灯し、自動的に保温

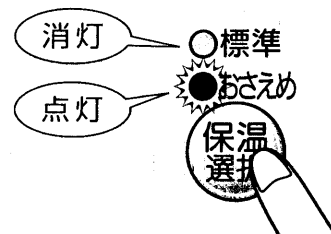
● 保温 の設定の切り替えは10ページを参照してください。

●表示部に保温経過時間を0H～24Hまで1時間単位で表示します。（25時間以上になると現在時刻の表示になります。）

ごはんがなくなったら ➡ （切）を押し、プラグを抜く。

使いかた

おさえめ保温

＊ごはんの温度を下げて、乾燥を防ぎます。

1 保温中に（保温選択）を押す

- [おさえめ保温]を選択すると、次回もその設定を記憶しています。
- おさえめ保温中は、つゆがふたの内側、ふたパッキン、内がまにつきますが、ごはんの乾燥を防ぐためで故障ではありません。
- もう一度（保温選択）を押すと、通常の保温に戻ります。

保温中のごはんの再加熱

＊保温中のごはんをさらに温めたいとき

1 ごはんをほぐして、平らにする

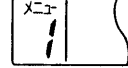
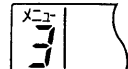
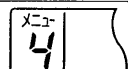
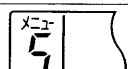
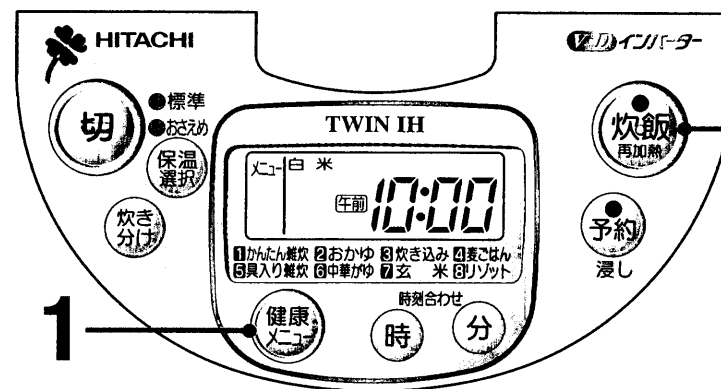
2 保温中に（炊飯 再加熱）を押す

- 炊飯ランプが点滅し、再加熱を行います。
- 炊飯直後など本体が熱いとき、または本体が冷たいときは、ブザーが鳴り再加熱できません。
- 途中で止めるときは（切）を押してください。

保温に戻すときは、さらに（保温選択）を押してください。

お願い

- ごはんの量は「白米」の水位目盛の3以下を目安にしてください。（加熱ムラの原因）
- 何度もくり返して再加熱しないでください。（乾燥やおこげの原因）
- 冷めたごはんの温めなおしはしないでください。

メロディー（ブザー）が鳴って、炊飯ランプが消えたら再加熱終了です。（約6分）

ごはんの炊きかた 健康メニュー

かんたん雑炊　具入り雑炊
おかゆ　中華がゆ
炊き込み・おこわ　玄 米
麦ごはん　リゾット

1 （健康メニュー）を押して、メニューを選択する

（健康メニュー）を押す毎に[1]→[2]→[3]…→[8]と設定がかわるので、炊飯するメニューを選択してください。

健康メニュー	表 示	料理集参照ページ	炊飯容量		炊きあがりまでの時間の目安	炊きあがりまでの残時間表示
			RZ-VD10	RZ-V[illegible]		
1 かんたん雑炊	メニュー 1	22ページ	ごはん 600gまで 注1)	ごはん 900gまで 注1)	4～10分 注2)	――――
2 おかゆ	メニュー 2	26ページ	0.5～2カップ 注3)	1～3カップ 注3)	59～85分	7分前から
3 炊き込み（おこわ）注4)	メニュー 3	24、28ページ	1～4カップ	2～7カップ	45～53分	15分前から
4 麦ごはん	メニュー 4	27ページ	1～4カップ	2～7カップ	43～55分	15分前から
5 具入り雑炊	メニュー 5	22、23ページ	ごはん 600gまで 注1)	ごはん 900gまで 注1)	9～18分 注2)	――――
6 中華がゆ	メニュー 6	26ページ	0.5～1カップ	0.5～1.5カップ	65～85分	7分前から
7 玄 米	メニュー 7	27ページ	1～4カップ	2～7カップ	65～85分	15分前から
8 リゾット	メニュー 8	25ページ	0.5～1カップ	1～2カップ	38～50分	7分前から

注1）ごはんの重さの目安：茶碗に1杯で約200g　注2）冷やごはんからの場合約4分程長くなります。
注3）5分がゆを炊く場合は、お米の量を約半分にしてください。　注4）おこわは 3炊き込み で炊いてください。

2 （炊飯 再加熱）を押す

- 炊飯ランプが点灯し、炊飯開始します。

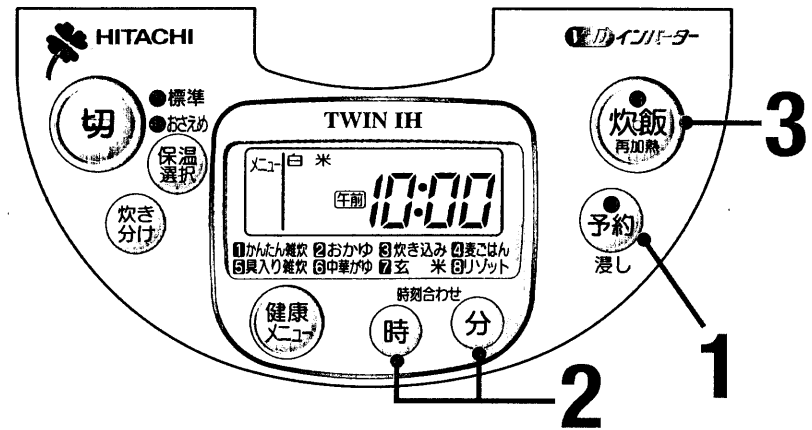
かんたん雑炊 具入り雑炊

- 保温中のごはんや、冷やごはんで作ります。
- 火の通りにくい具がある場合は、5具入り雑炊で炊いてください。

メロディー（ブザー）が鳴り、「保温ランプ」が点灯したら、出来上がり。

お願い

- 健康メニューの保温はしないでください。（変色や、においの原因）

予約炊飯のしかた　予約炊飯

予約

●2種類の予約時刻を記憶できます。「予約1と2」によく使う時刻を記憶させると便利です。次からは

（予約）で［予約1］か［予約2］を選び、

（炊飯 再加熱）を押すだけでセットできます。

予約できない時間（すぐに炊飯を始める）			
白米(ふつう)	58分以内	すし・蒸気セーブ	65分以内
白米　軟	64分以内	おかゆ・中華がゆ	80分以内
白米　硬	53分以内	麦ごはん	60分以内
快　速	35分以内	玄　米	85分以内

食べたい時刻に炊きあげるとき（予約炊飯）

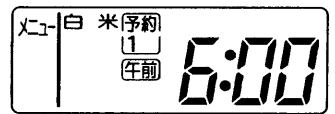
例）［予約1］に炊きあがり時刻を午前7:30と予約する場合

現在時刻が合っていることを確認してから

1 （予約）を押して ［予約1］を選ぶ

●（予約）を押す毎に

［予約1］→［予約2］→［浸し時間］

の表示にかわります。

●炊き分け設定（9ページ）または健康メニュー設定（11ページ）を確認してください。

2 （時）（分）を押して 炊きあがり時刻を合わせる

メニュー 白 米 予約 1 午前 7:30

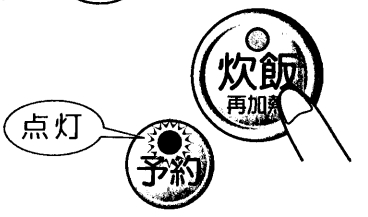
●（時）は1時間単位で、

（分）は10分単位で進みます。

●押し続けると、早送りになります。

●一度セットした予約時刻は、変更するまで記憶しています。

3 （炊飯 再加熱）を押す

メニュー 白 米 予約 1 午前 7:30

●ブザーが鳴り、予約ランプが点灯。→予約完了。

●（炊飯 再加熱）を押さずにおくと、約10分後に表示されている予約が自動的にスタートします。

※予約炊飯の場合、炊きあがるまで予約した時刻を表示します。

●予約の取り消しは（切）を押してください。

●［予約2］にセットするときも、同じ要領で行います。

浸し炊飯

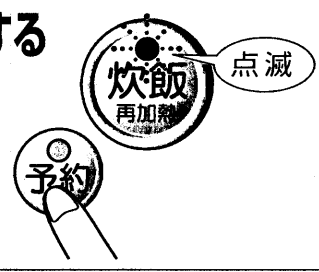
浸し

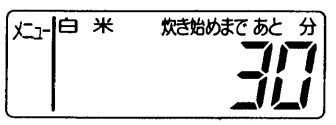
●浸し中の温度を制御し、お米に水を充分吸わせておいしく炊きあげます。浸す時間の目安は夏場30分程度、冬場60分程度をおすすめします。予約炊飯との組合せはできません。

お米を浸してから炊くとき（浸し炊飯）

例）60分浸してから炊く場合

1 （予約）を押して、浸し時間表示にする

メニュー 白 米 炊き始めまで あと 分 30

●（予約）を押す毎に

［予約1］→［予約2］→［浸し時間］の表示にかわります。

●炊き分け設定（9ページ）または健康メニュー設定（11ページ）を確認してください。

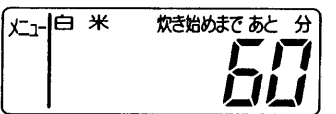
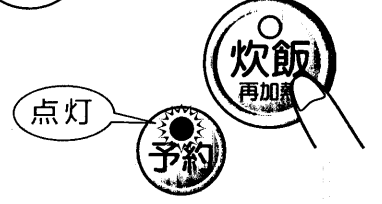
●浸し時間は前回セットした時間を記憶しています。

2 （分）を押して、浸し時間を合わせる

メニュー 白 米 炊き始めまで あと 分 60

●押す毎に以下の順で時間が変わる

30分 → 40分 → 50分→ 60分 →10分 → 20分

の順に表示がかわります。

3 （炊飯 再加熱）を押す

●ブザーが鳴り、予約ランプが点灯。→セット完了。

メニュー 白 米 炊き始めまで あと 分 60

浸し中は炊き始めまでの残時間を分単位で表示

●（炊飯 再加熱）を押さずにおくと、約10分後に表示されている浸し時間で浸し炊飯が自動的にスタートします。

●炊飯を開始すると、炊飯ランプが点灯します。

お願い

- 予約は12時間以内を目安にしてください。（お米の変質を防ぐため）
- 具や調味料の入るものは予約炊飯・浸し炊飯をしないでください。（沈殿してうまく炊けない）
- 1かんたん雑炊 5具入り雑炊　は予約・浸しをしないでください。（ごはんが吸水してうまく出来ない）

現在時刻の合わせかた

例）現在 午後8:30で、表示が午後7:27のとき

1. プラグを差し込む
2. （時）または（分）を0.5秒間押す（時刻が点滅）
3. （時）および（分）で時刻を合わせる（キー操作後、5秒で点滅が点灯に変わると、完了）

音で確認できる時刻合わせ操作

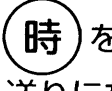
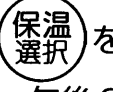
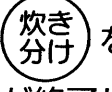
時計の時刻合わせ・予約の時刻合わせの操作は音で確認できる操作方法に切り替えることができます。これは特に目の不自由な方々にむいた機能です。

音で確認できる操作の選びかた

工場出荷時は通常の操作方法に設定されています。

●内がまをセットした状態でおこなってください。

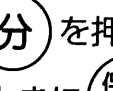
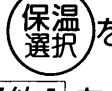
操作	確認音
1 （保温選択）を押す	ピッと鳴って保温になる
2 （炊き分け）を約5秒間押す	ブザーが短く8回鳴る
3 （切）を押す	低い音でピッと鳴って保温が切れる

通常の操作方法に戻すときも同じ方法です。このとき2の操作時のブザーは1回だけ鳴ります。

●「音で確認できる時刻合わせ操作」は一度切り替えるとプラグを抜いても記憶しています。

●「音で確認できる時刻合わせ操作」への切り替えをすると、炊き分けは「白米」、健康メニューは「1かんたん雑炊」、予約1の時刻は「午前6:00」、予約2の時刻は「午後6:00」、浸し時間は「30分」の初期設定状態になります。

「音で確認できる時刻合わせ操作」を選んだときは次の操作方法に変わります。

時計の合わせかた

時計の時刻にズレがあると、予約タイマーの時刻にもズレが生じます。それ以外の機能には影響がありません。

●時刻合わせは、「切」の状態のとき(炊飯・保温・予約・浸し等をしていないとき)におこなってください。

操作	説明
1 （時）または（分）を約5秒間押す	ピッと鳴って「時刻合わせ」の設定になります。
2 （時）および（分）で時刻を合わせる	（時）を押すと、1時間単位で進み、押し続けても早送りになりません。「時」が午前0時のときは、少しブザー音が高くなり、午後0時のときは、ブザーがピピッと2回鳴ります。 （分）を押すと、1分単位で進み、押し続けても早送りになりません。「分」が00分のとき、ブザーがピピッと2回鳴り、10分毎にブザー音が高くなります。 「時刻合わせ」中に、（保温選択）を0.5秒間押すとブザーがピピッと2回鳴って、午後0:00(正午)になります。
3 時刻合わせを終了する	（炊き分け）を押すと、ブザーがピッと鳴って時刻合わせが終了します。

予約時刻の合わせかた

基本操作は12、13ページの「予約炊飯のしかた」と同じです。

以下が通常の「予約炊飯のしかた」と異なります。

●記憶している時刻を変えるとき、（時）（分）を押し続けても早送りになりません。

●予約時刻または浸し時間を合わせているときに（保温選択）を0.5秒間押すと、ブザーがピピッと2回鳴って、予約1を表示しているときは予約1を「午前6:00」に、予約2を表示しているときは予約2を「午後6:00」に、「浸し時間」を表示しているときは、浸し時間を30分の初期状態に戻すことができます。

使いかた

お手入れ

●お手入れするときは、必ずプラグを抜き、本体が冷めてから行ってください。
●ベンジンやシンナー、みがき粉、たわし類は使わないでください。（表面を傷つける原因）

本体・ふた

固く絞ったふきんでふく。

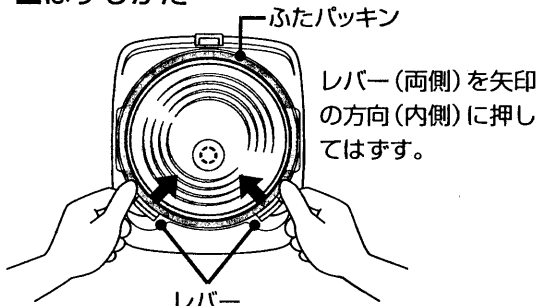
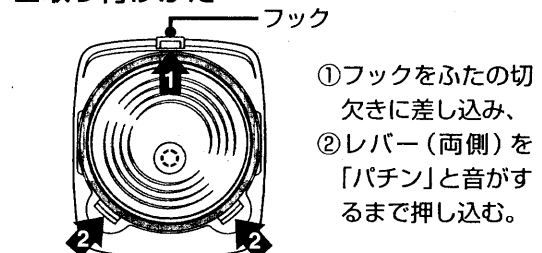
ふた加熱板

ふたからはずして、食器用洗剤を使いスポンジなどのやわらかいもので洗い、水をふき取る。

■はずしかた

レバー（両側）を矢印の方向（内側）に押してはずす。

■取り付けかた

①フックをふたの切欠きに差し込み、
②レバー（両側）を「パチン」と音がするまで押し込む。

お願い
● ふた加熱板は分解しないでください。

内がま

内側は、スポンジなどのやわらかいもので洗う。外側は、洗って水気をふき取り、さびがでたらナイロンたわしでこすり落とす。

お願い
● 変形するとおいしく炊けなくなることがあります。取り扱いはていねいにお願いします。
● フッ素被膜をいためないために、次のことをお守りください。
　●付属のしゃもじを使う　●スプーンや茶わんなどを入れて洗わない
　●酢は使わない　●内側は、みがき粉やたわしで洗わない

使用中、色むらができることがありますが、性能や、衛生上の支障はありません。

温度センサー

こびりつきができたら、細かい紙ヤスリ（600番程度）に水をつけてこすり落とし、固く絞ったふきんでふき取る。

しゃもじ・しゃもじ受け・計量カップ

食器用洗剤を使い、スポンジなどのやわらかいもので洗う。

調圧キャップ

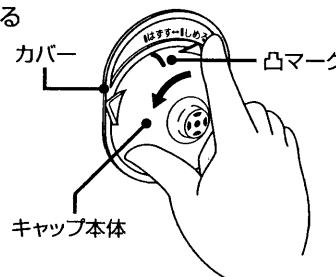
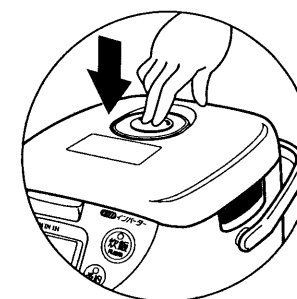
ふたからはずして、食器用洗剤を使いスポンジなどのやわらかいもので洗う。

■はずしかた

①上方に引き上げふたからはずす

②キャップ本体の凸マークを「はずす」の位置まで回すとはずれる

■取り付けかた

①キャップ本体の凸マークを「はずす」の位置に合わせ「しめる」の位置まで回して取り付ける

②調圧キャップの中央部を押さえて確実に差し込む

お願い ● キャップ本体は分解しないでください。

においや汚れが取れにくい場合は（クリーニング機能）

炊き込みごはん・雑炊や保温の後のにおいが気になるときや、ふた加熱板・調圧キャップの汚れが落ちにくいときに使います。

■使いかた

1 内がまに水を入れる

●水の量は、RZ-VD10では「白米」の水位目盛1まで、RZ-VD18では「白米」の水位目盛2まで。
●水以外（洗剤など）は絶対に入れないでください。

2 （炊き分け）を押して クリーン を選択する

3 （炊飯 再加熱）を押す

●クリーニング開始をメロディー（ブザー）でお知らせします。（残時間表示はしません）

■メロディー（ブザー）が鳴り、「保温ランプ」が点灯したら、クリーニング完了。（約20分かかります。）

●クリーニング直後は、内がまやふた加熱板が熱くなっていますので、（切）を押して（保温を止めて）、本体が冷めてからお湯を捨て、水滴をふき取ってください。
●においによっては、完全に落ちないものもあります。

扱いかた

こんなとき は

修理サービスを依頼される前に、次の点をお調べください。

お調べいただくこと ＼ こんなとき		米の量・水加減をまちがえた	十分に洗米しなかった	内がまの底が変形していたり、温度センサーに異物がついている	内がまの縁・ふたパッキンにごはん粒などがついている	内がま・ふた内側をきれいにお手入れしなかった	調圧キャップをつけ忘れた	炊き分け・メニューをまちがえた	炊飯中にふたを開けた	停電があった	延長コードの使用、たこ足配線をした	ごはんをよくほぐさなかった	冷えたごはん 白米以外のごはん 24（標準は12）時間以上 を保温した	途中でプラグを抜いたり「切」キーを押した
	参照ページ	7	7	16	16	16	17	9·11	—	—	—	9·10	8·10·11	—
炊きあがったごはんが	かたすぎる	●		●	●			●	●	●	●	●		
	しんが残る（生煮えになる）	●		●	●			●	●	●	●			●
	やわらかすぎる	●		●				●	●	●	●	●		
	におう		●			●								
ひどくこげる			●	●							●			
ふきこぼれる		●	●	●	●	●	●	●						●
蒸気口以外から蒸気がもれる					●									
保温中のごはんが	におう		●			●				●		●	●	●
	黄変する	●	●	●	●		●					●	●	
	かたくなる	●			●		●					●	●	●
多量につゆがつく										●		●		●

こんなとき	お調べいただくこと
キー操作できない	● 内がまは入っていますか？→内がまを本体に入れてください。 ● 保温ランプが点灯していませんか？→（切）を押してください。
使用中に音がする	●「ブーン」と音がするのは、内部の熱を外へ逃がすためにファンが回っているからです。 ● 炊飯、浸し、保温時は、「カチッ」または「ジー」と音がすることがありますが、異常ではありません。 ● 炊飯中は、間欠的に蒸気の出る音がしますが、異常ではありません。
予約時刻に炊けない	● 現在時刻が合っているか、確認してください。→13ページ参照
炊飯開始すると〔〕の表示がまわる	● 炊飯残時間を表示するまでの間、回転します。
炊飯残時間表示が、一度に数分進んだり、止まったりして、時間どおりに炊けない	● おいしく炊きあげるために、途中で、残時間が変わることがあります。
炊飯残時間表示が出ない	● 本体が温かいときは、残時間表示が出ないことがあります。
炊飯するとき、においがする	● お求め後、最初に炊飯するときはにおいがする場合があります。ご使用とともになくなりますが気になる場合はクリーニング機能を使用してください。→17ページ参照
ふたが閉まりにくい ふたが閉まらない	● 内がまの縁・ふたパッキンにごはん粒などがついていませんか？ ● ふた加熱板は正しく取り付けられていますか？→16ページ参照
プラグをコンセントに差し込んでいるときに時計表示が -:-- になる	● 現在時刻を合わせなおしてください。→13ページ参照 ● 予約時刻も合わせなおしてください。→12ページ参照
プラグを抜くと時計表示が -:-- になる	● 本体に内蔵しているリチウム電池の寿命です。→プラグを差し込むと、炊飯、保温はできますが現在時刻を合わせないと予約ができません。早めにお求めになった販売店に電池の交換をご依頼ください。
表示部に E7、E8 を表示した	● 延長コードの使用、たこ足配線などで電源電圧が異常に低くなったときなどに表示します。（切）を押し、別のコンセントをお使いください
表示部に E1～E6、E9 を表示した	● お求めになった販売店にご相談ください。

■以上の点をお調べいただき、その上でご不審な点がありましたら、お求めになった販売店などにご相談ください。
■内がまが変形・フッ素被膜がはがれた場合は、お求めになった販売店などで新しくお買い求めください。

●1.0Lタイプ（ウチガマ：RZ-VD10-001）7,000円　●1.8Lタイプ（ウチガマ：RZ-VD18-001）8,000円（税別・平成11年9月現在）

使用中、停電になったとき

炊飯中	保温中	予約（浸し）中
再通電後、炊飯を続けます。	再通電後、保温を続けます。（ごはんが冷めたときは、保温をやめます。）	再通電後、予約（浸し）を続けます。

おいしく食べるひとくふう

おいしく炊くには

お米は正しくはかる

●必ず、付属の計量カップ（約180ml）ではかってください。
●計量米びつは、付属の計量カップ（約180ml）の量と異なる場合があり、使いかたによっては誤差がでることがあります。

手早く十分に研ぐ

●お米は最初の水をいち早く吸収します。ヌカのにおいがつかないように最初の水は手早く捨てましょう。
●研いだ後は、水がきれいになるまで十分洗いましょう。

水加減と炊き分け

●お米の種類やお好みに合わせて水加減をしてください。
●〔白米（ふつう）・軟・硬〕のかたさを選べます。お好みに合わせてお選びください。

お米の種類	水加減	炊き分け
軟質米	白米の水位目盛どおり	白米（ふつう）
新米	白米の水位目盛どおり	白米（ふつう）
硬質米	白米の水位目盛どおり	白米・軟
胚芽米	白米の水位目盛どおり	白米・軟
古米	白米の水位目盛よりやや多め	白米・軟
長粒種（輸入米）	1カップあたり白米の水位目盛より約30ml多め	白米・軟

分づき米とは

分づき米とは、上図のように、精米するときに栄養素を残したお米のことです。水加減や炊きかたは、下表を参考にして、お好みで調整してください。

お米	水加減	炊きかた
3分づき米 5分づき米	白米と玄米の水位目盛の間でお好みに合わせて調整	健康メニュー 7 玄米
7分づき米	白米の水位目盛どおり	白米・軟

炊きあがったらほぐす

●底のほうからごはんをつぶさないように、大きく掘りおこすようにほぐします。余分な水分が逃げ、ふっくらおいしくなります。
●炊きあがった後、そのまま保温する場合でも必ずほぐしてください。

おいしく保温

少量のごはんは

●ごはんの量が少なくなってきたら、なるべく内がまの中央に盛るようにしてください。
●長時間保温すると、ごはんが乾燥して黄変し、風味が損なわれます。

メモ

保温時間が長くなりそうなとき（12時間を超えそうなとき）や、白米以外のごはんは、ラップに包んで冷凍庫に保存し、電子レンジで温め直すとおいしく食べられます。

おいしく保温するために次の保温はやめましょう

●12時間以上の標準保温、24時間以上のおさえめ保温。
●冷めたごはんの温め直しやごはんのつぎたし。
●しゃもじを入れたままの保温。
●白米以外（炊き込み、おこわ、玄米、おかゆ、雑炊など）の保温。
●お米をよく研がないで炊いたごはんの保温。

仕様

形名		RZ-VD10	RZ-VD18
炊飯容量		0.09L(0.5合)～1.0L(5.5合)	0.18L(1合)～1.8L(1升)
電源		交流100V	
定格周波数		50/60Hz共用	
消費電力	炊飯時	1060W	1270W
	保温時（平均）	35W（おさえめ保温の場合27W）	45W（おさえめ保温の場合35W）
コードの長さ		1.0 m	
大きさ	幅	25.0cm	28.3cm
	奥行	33.9cm	37.7cm
	高さ	18.6cm	21.1cm
質量（重さ）		約3.6kg	約4.3kg

※保温時（平均）の電力は、安定時1時間あたりの保温消費電力です。（室温20℃の場合）
※「切」の状態での1時間あたりの消費電力は約3Wです。

保証とアフターサービス（必ずお読みください）

■保証書（裏表紙）

保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき内容をよくお読みのあと大切に保管してください。

- 保証期間はお買い上げの日から1年です。

■補修用性能部品の最低保有期間

IHジャー炊飯器の補修用性能部品の最低保有期間は、製造打切り後6年です。

- この期間は通商産業省の指導によるものです。
- 補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談並びにご不明な点は、お買い上げの販売店または最寄りの「ご相談窓口」(30、31ページ)にお問い合わせください。

■ご転居されるときは

ご転居により、お買い上げの販売店のアフターサービスを受けられなくなる場合は、前もって販売店にご相談ください。ご転居先での日立の家電品取扱店を紹介させていただきます。

■修理を依頼されるときは　持込修理

「こんなときは」(18ページ)を調べていただき、なお異常のあるときは、運転を中止し、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

● 保証期間中は

修理に際しましては、保証書をご提示ください。保証書の規定に従って販売店が修理させていただきます。

● 保証期間が過ぎているときは

修理すれば使用できる場合には、ご希望により修理させていただきます。

■修理料金の仕組み

修理料金＝技術料＋部品代

技術料	故障した製品を正常に修復するための料金です。技術者の人件費、技術教育費、測定機器等設備費、一般管理費等が含まれています。
部品代	修理に使用した部品代金です。その他修理に付帯する部材等を含む場合もあります。

愛情点検

長年ご使用のIHジャー炊飯器の点検を！

● IHジャー炊飯器の補修用性能部品の最低保有期間は、製造打切後6年です。

こんな症状はありませんか

- プラグやコードが異常に熱くなる。
- コードに傷がついていたり,ふれると通電したりしなかったりする。
- こげくさいにおいがする。
- 炊飯中底部のファンが回っていない。
- その他の異常・故障がある。

▶ **お願い**

故障や事故防止のため、スイッチを切りコンセントからプラグを抜き販売店にご連絡ください。点検・修理についての費用など詳しいことは販売店にご相談ください。

株式会社 日立ホームテック　　株式会社 日立製作所

〒105-8430　東京都港区西新橋2-15-12　電話03(3502)2111

料理集

簡単・カロリーひかえめ

おかゆ

消化がよく、カロリーひかえめ

おこわ・すしめし

炊き込み・リゾット

たっぷり野菜でヘルシー

麦ごはん・玄米

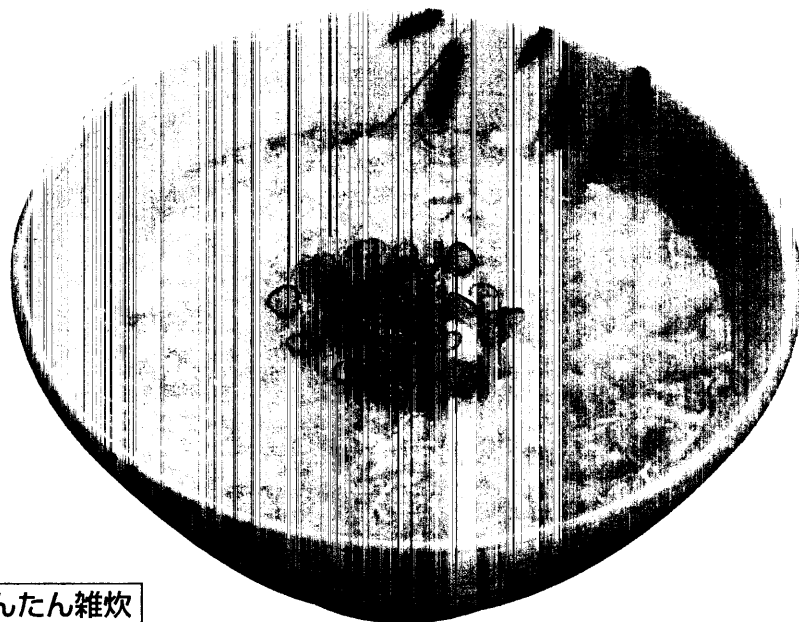
栄養満点の健康食

●この料理集で使用しているカップは
お米……………1カップ　0.18L(約1合)
その他の材料……1カップ　0.2L

●この料理集で使用している単位は
1kcal(キロカロリー)＝4.2kJ(キロジュール)
1ml(ミリリットル)＝1cc(シーシー)

●この料理集に使用しているスプーンの質量(重量)は

	小さじ(5ml)	大さじ(15ml)
酢・酒	5g	15g
しょうゆ・みりん	6g	18g
塩	5g	15g
砂糖	3g	9g

料理集

たまご雑炊

1 かんたん雑炊

でき上がり目安：約6分

●1人分　約130 kcal

材料（4人分）

保温中のごはんまたは冷やごはん…………300 g

だし汁（水＋粉末だし1袋）………400〜450 ml

とき卵……………………………………………1個

作りかた

❶保温中の場合[切]キーを押して保温を切り、残りごはんがひたひたになるよりも少し多めになる程度のだし汁を入れ、軽くかき混ぜます。

❷とき卵をまんべんなくかけ、健康メニューの[1]かんたん雑炊を選び、[炊飯]キーを押します。

❸できあがったら、軽くかき混ぜ器に盛ります。

ワンポイント

- だし汁は［市販の雑炊のもと＋水］でもおいしくできます。
- だし汁の量はごはんの量にあわせて調節してください。
- すでに火の通った具（おかずの残り物など）や、にらなどの火の通りやすい野菜を入れてもおいしくできます。

トマトとツナの雑炊

5 具入り雑炊

でき上がり目安：約16分

●1人分　約300 kcal

材料（4人分）

保温中のごはんまたは冷やごはん………300 g

トマトの水煮（缶詰）…………小1缶（200 g）

ツナ（缶詰・ノンオイル）……小1缶（165 g）

A
- 玉ねぎ（みじん切り）…………………小1個
- マッシュルーム（スライス）………6〜8個
- バター…………………………………………20 g

スープ（固形スープ1個をとく）……500 ml 程度

塩・こしょう…………………………………………少々

パセリ（みじん切り）…………………………少々

作りかた

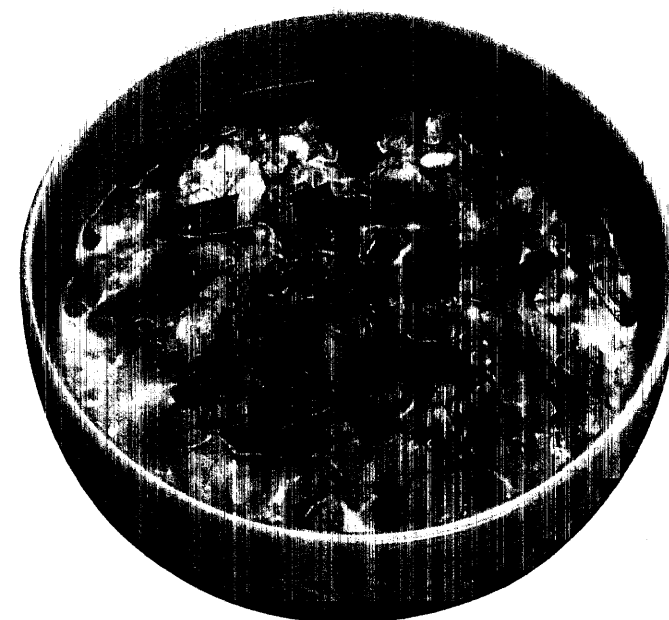
❶トマトの水煮は、汁を別の容器に取っておき、1cm角に切っておきます。ツナは汁気を切ってほぐしておきます

❷保温中の場合[切]キーを押して保温を切り、残りごはんにトマトの水煮の汁とスープを入れて塩、こしょうをし、軽く混ぜます。

❸Aとツナをのせ健康メニューの[5]具入り雑炊を選び、[炊飯]キーを押します。

❹できあがったら、器に盛り、パセリを散らします。

ワンポイント

- 具やスープの量は、ごはんの量にあわせて調節して下さい。

豚ひき肉とにらの雑炊

5 具入り雑炊

でき上がり目安：約15分

●1人分　約230 kcal

材料（4人分）

保温中のごはんまたは冷やごはん………300 g

にら（小口切り）……………………………1/2束

豚ひき肉……………………………………………150 g

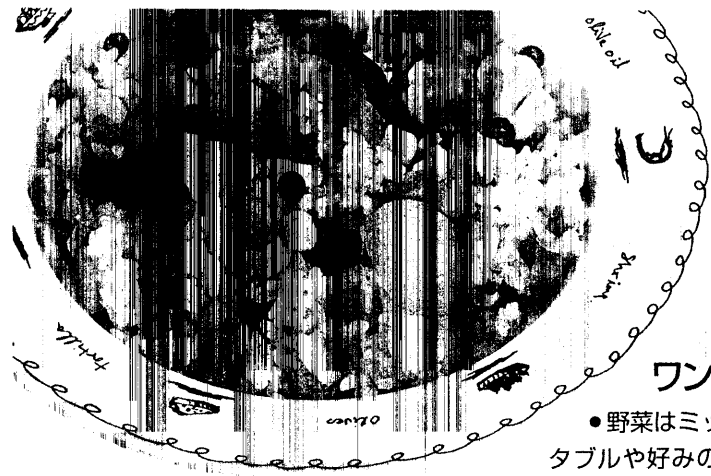
A
- だし汁……………………………………500 ml
- みそ………………………………大さじ1 1/2
- 酒……………………………………………大さじ1

作りかた

❶フライパンを中火にかけ、豚ひき肉を入れ、塩少々をふり、油なしでポロポロに炒めます。

❷保温中の場合[切]を押して保温を切り、残りごはんにAを入れ、軽くかき混ぜます。

❸①とにらをのせ、健康メニューの[5]具入り雑炊を選び、[炊飯]キーを押します。

❹できあがったら軽くかき混ぜ、器に盛ります。

野菜ピラフ

ワンポイント
●野菜はミックスベジタブルや好みの野菜を使ってもよいでしょう。

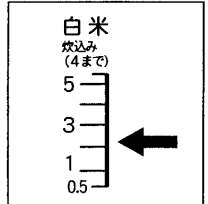
3 炊き込み
でき上がり目安：約52分
●1人分　約460 kcal

材料（4人分）
米（うるち米）……………………………カップ2
A
- 小玉ねぎ（半分に切る）……………………4個
- じゃがいも（1cm角切り）……………中1個
- にんじん（7mm角切り）……………中½本
- グリーンアスパラガス（1cmの長さに切る）……………………………………3本
- カリフラワー（小房に分ける）………100 g
- ホールコーン（缶詰·水気をきる）…カップ½
- グリンピース缶（缶詰·水気をきる）…カップ⅔

サラダ油……………………………………大さじ2
チキンスープ ……………………………200 ml
塩・こしょう ……………………………少々

作りかた
❶米は研いでから、ざるにあげて水気をきっておきます。
❷フライパンにサラダ油大さじ1を熱し、Aをさっと炒め、軽く塩、こしょうをし、器にあけておきます。
❸フライパンにサラダ油大さじ1を熱し、米がすき通るまで炒めます。
❹炒めた米にチキンスープを加え「白米」の水位目盛2よりやや多めに水加減し、塩、こしょうをしてからよく混ぜます。

❺②を上にのせ、健康メニューの3炊き込みを選び、炊飯キーを押します。
❻炊き上がったら、ほぐして器に盛ります。

さつまいもと黒ゴマのごはん

ワンポイント
●さつまいものかわりに栗を使ってもよいでしょう。

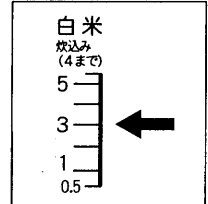
3 炊き込み
でき上がり目安：約48分
●1人分　約800 kcal

材料（4人分）
米（うるち米）……………………………カップ3
さつまいも（さいの目切り）…………200 g
A
- 黒すりごま……………………………大さじ4
- しょうゆ………………………………大さじ2
- だし汁 ………………………………200 ml

塩 ……………………………………………少々

作りかた
❶米は研いでから、ざるにあげて水気をきり、Aに30分ほどつけます。
❷さつまいもは皮を厚くむいて、さいの目に切り、しばらく水にさらしてから、水気をきります。
❸①に水を加え、「白米」の水位目盛3に水加減しかき混ぜ、さつまいもをのせます。

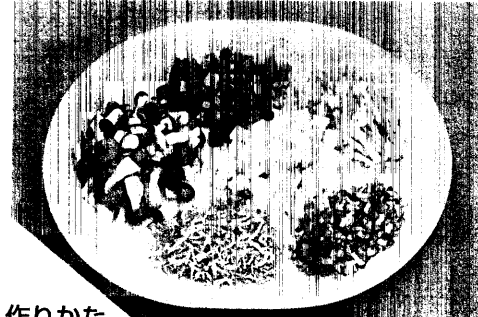
❹健康メニュー3炊き込みを選び、炊飯キーを押します。

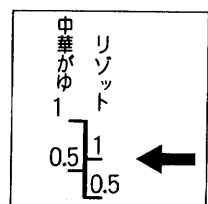
❺炊き上がったら、ほぐして器に盛ります。

野菜5色リゾット

8 リゾット
でき上がり目安：約45分
●1人分　約370 kcal

材料（4人分）
米（うるち米）……………………………カップ1
A
- かぶ（7mm角切り）……………………2個
- かぶの葉（小口切り）…………………1個分
- にんじん（7mm角切り）…………⅓本
- しめじ（小房に分ける）……½パック
- えのきだけ（半分に切る）………½袋
- ちりめんじゃこ…………………………30 g

B
- だし汁…………………………………400 ml
- 酒………………………………………大さじ1
- しょうゆ………………………………小さじ1
- 塩………………………………………小さじ1

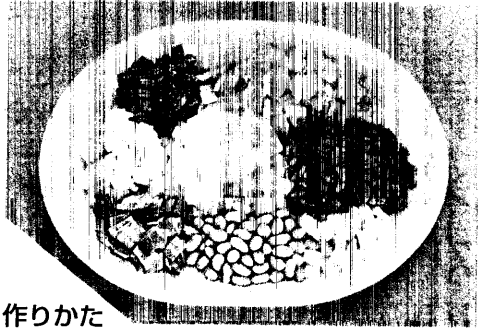
野沢菜づけ（小口切り）………………50 g
たくあん（せん切り）…………………30 g

作りかた
❶ちりめんじゃこはさっと湯通しして水気をきっておきます。
❷米は研いでから、Bを加え、「リゾット」の水位目盛1に水加減し、軽くかき混ぜて、合わせたAをのせます。

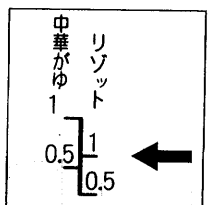
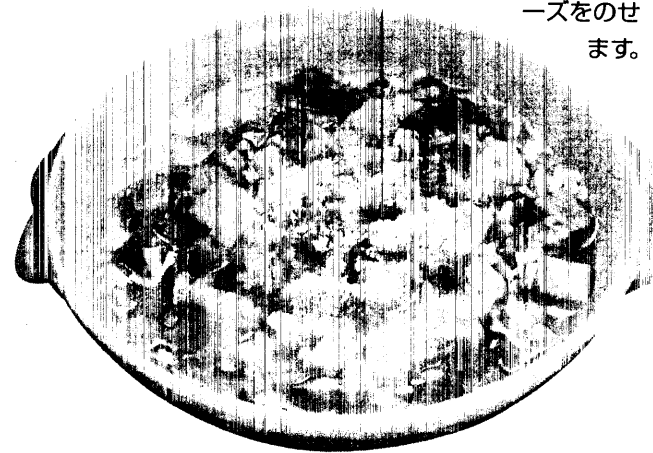
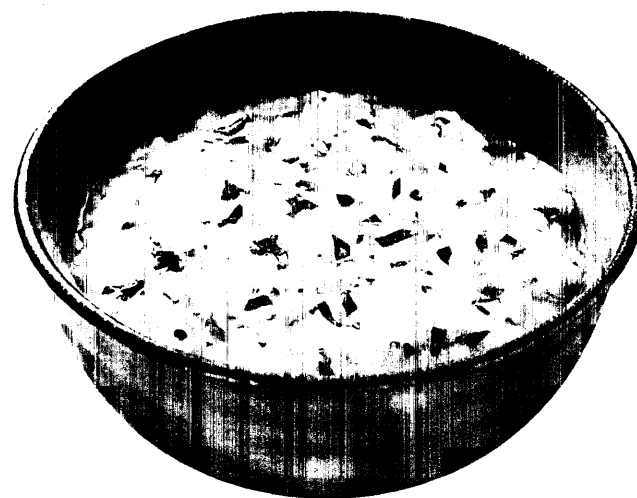
❸健康メニュー8リゾットを選び、炊飯キーを押します。
❹炊き上がったら、器に盛り、つけものをのせます。

ミネストラ風リゾット

8 リゾット
でき上がり目安：約45分
●1人分　約370 kcal

材料（4人分）
米（うるち米）……………………………カップ1
A
- 玉ねぎ……………………………大½個
- にんじん………………………………½本
- セロリ…………………………………½本
- かぶ ……………………………………1個
- じゃがいも ……………………………1個
- さやいんげん…………………………40 g

ゆでた白いいんげん または
大豆の水煮（缶詰）………カップ⅔
ベーコン…………………………………50 g
チキンスープ……………………………400 ml
バター …………………………大さじ1～2
B
- 塩………………………………小さじ⅓
- こしょう ……………………………少々

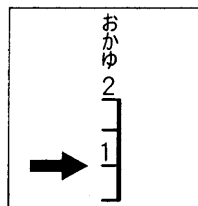
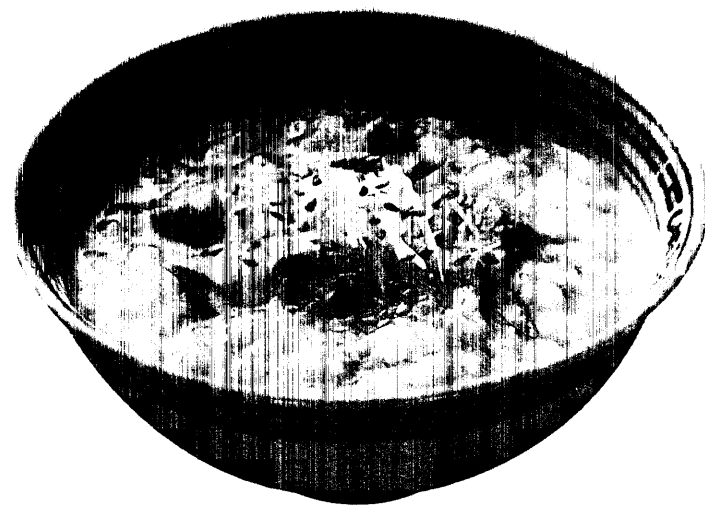
パルメザンチーズ…………大さじ3～5

作りかた
❶Aの野菜は1cmの色紙み切りにし、バターでさっと炒め、軽く塩、こしょうをします。
❷米は研いでから、チキンスープを加え、「リゾット」の水位目盛1に水加減し、軽くかき混ぜてパルメザンチーズ以外の材料を全部のせます。

❸健康メニュー8リゾットを選び、炊飯キーを押します。
❹炊き上がったら、器に盛り、パルメザンチーズをのせます。

青菜がゆ

2 おかゆ

でき上がり目安：約65分
● 1人分　約130 kcal

材料（4人分）
米（うるち米）……………………カップ1
大根の葉またはお好みの青菜 ……… 20g
塩……………………………………少々

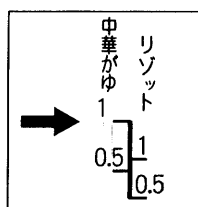
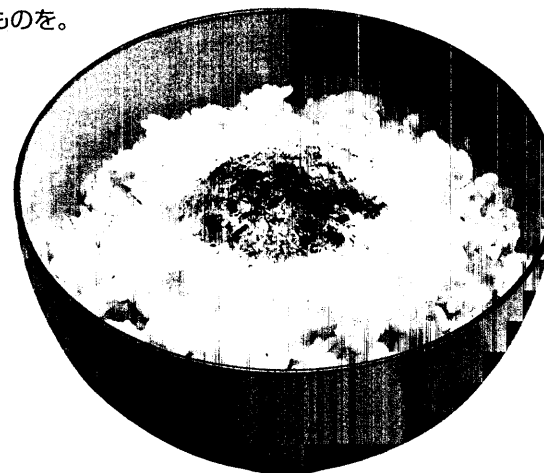
作りかた
❶大根の葉はみじん切りにします。
❷米は研いでから、「おかゆ」の水位目盛1に水加減し、①を入れます。

❸健康メニューの[2]おかゆを選び、[炊飯]キーを押します。
❹炊き上がったら、お好みで塩を加えて軽く混ぜます。

中華風鶏がゆ

6 中華風鶏がゆ

でき上がり目安：約80分
● 1人分　約400 kcal

材料（4人分）
米（うるち米）……………カップ1
鶏むね肉（皮なし）…………… 50g
固形スープの素…………………1個
A｛長ねぎの葉…………………少々
　 しょうがの皮…………………少々
B｛酒………………………大さじ1
　 しょうゆ………………小さじ1
塩………………………… 小さじ½
長ねぎ（しらがねぎ）…………少々
白ごま………………………………少々

作りかた
❶なべに鶏肉をいれ、水3カップとAを加えて火にかけ、鶏肉に火が通ったらゆで汁をこして別容器にとります。鶏肉は手で細かくさき、Bをふりかけて下味をつけます。
❷米を研いでから、①のゆで汁を加え「中華がゆ」の水位目盛1に水加減し、塩とスープの素を加えて軽く混ぜます。

❸健康メニュー[6]中華がゆを選び、[炊飯]キーを押します。
❹炊きあがったら、①の鶏肉を入れて混ぜ、器に盛って、しらがねぎ、白ごまをのせます。

ワンポイント
● トッピングは、オクラのしょうゆあえや、ねぎとわさび、たらこ、高菜炒めなどお好みのものを。

麦とろごはん

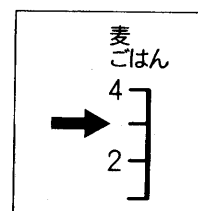
4 麦ごはん

でき上がり目安：約55分
● 1人分　約440 kcal

材料（4人分）
米（うるち米）……………カップ2
押麦…………………………カップ1
山芋…………………………… 250g
A｛だし汁……………………カップ½
　 しょうゆ…………………大さじ1
　 みりん……………………小さじ1
青のり粉…………………………少々

作りかた
❶米と押麦を混ぜて軽く研ぎます。
❷「麦ごはん」の水位目盛3に水加減し、約1時間浸します
❸健康メニューの[4]麦ごはんを選び[炊飯]キーを押します。

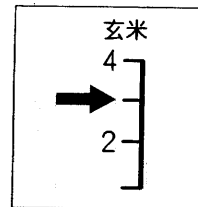
❹Aを合わせます。
❺山芋は酢水につけながら皮をむき、おろしがねでおろし、すり鉢でよくすり、Aを少しづつ加えてのばします。（Aの量は好みで加減してください。）
❻器に麦ごはんを盛り、⑤のとろろ汁をかけ、青のり粉を散らします。

※麦の量は、お好みに応じてカップ½〜1の間で調整してください。

ひじき入り玄米ごはん

7 玄米

でき上がり目安：約75分
● 1人分　約800 kcal

材料（4人分）
玄米……………………………カップ3
A｛油揚げ…………………………2枚
　 もどしたひじき………………80g
　 にんじん（せん切り）…………60g
B｛酒……………………………大さじ2
　 しょうゆ…………………大さじ1と½
　 塩………………………………少々
白いりごま…………………………少々

作りかた
❶油揚げは熱湯で油抜きしてから、たんざくに切ります。
❷玄米は軽く洗い、ごみなどを取り除いてから「玄米」の水位目盛3に水加減して、2時間ほど浸しておきます。

❸Bを入れて軽くかき混ぜてから、Aをのせ、健康メニューの[7]玄米を選び、[炊飯]キーを押します。
❹炊き上がったら、ほぐして器に盛り、白いりごまを振ります。

料理集

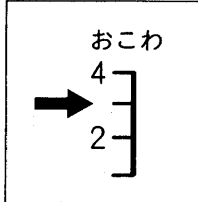
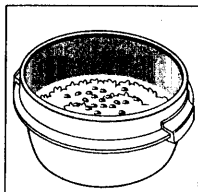
ワンポイント
- ささげは、弱火で20〜30分硬めにゆでてください。
- 水加減したあとはすぐ炊いてください。時間がたつとささげが水を吸って、うまく炊けないことがあります。

赤飯

3 炊き込み

でき上がり目安：約50分
●1人分 約440 kcal

材料（4人分）
米（うるち米）…………カップ½
もち米…………………カップ2½
ささげ…………………………50 g
塩……………………………小さじ½

作りかた
❶米ともち米は合わせて研ぎ、ざるにあげて水気をきります。
❷ささげは一度ゆでこぼし、新しい水で硬めにゆでて、ささげとゆで汁を分けて冷まします。
❸①に、ゆで汁と水を加え、「おこわ」の水位目盛3に水加減し、塩を入れてかき混ぜます。

❹②をのせ、健康メニュー 3 炊き込みを選び、炊飯キーを押します。

❺炊き上がったら、ほぐして器に盛ります。

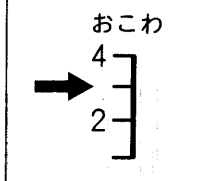
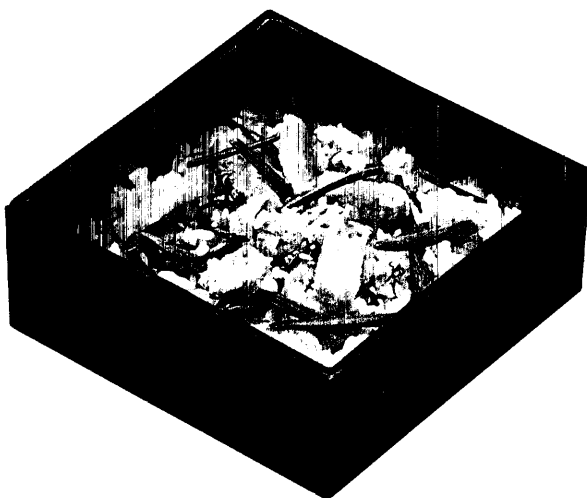
山菜おこわ

3 炊き込み

でき上がり目安：約50分
●1人分 約620 kcal

材料（4人分）
米（うるち米）……………カップ1
もち米……………………カップ2
山菜ミックス（水煮）………200 g
油揚げ…………………………1枚
A
- 酒……………………大さじ2
- しょうゆ……………大さじ1
- 塩……………………小さじ½
- 砂糖…………………大さじ1

白ごま……………………………少々

作りかた
❶米ともち米は合わせて研ぎ、ざるにあげて水気をきります。
❷油揚げは熱湯で油抜きし、たんざくに切ります。山菜は水気をきっておきます。
❸①に水を加え、「おこわ」の水位目盛3に水加減し、Aを入れて軽くかき混ぜます。

❹②をのせて、健康メニュー 3 炊き込みを選び、炊飯キーを押します。
❺炊き上がったら、ほぐして器に盛り、白ごまをふりかけます。

すしめし

ワンポイント
- 合わせ酢は、好みにより調節してください。
- 魚介類を使ったおすしは、甘さを抑えた〔合わせ酢A〕を、ちらしずし・いなりずしは甘めの〔合わせ酢B〕をおすすめします。

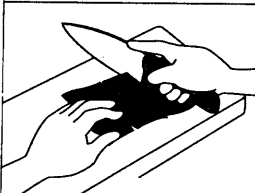
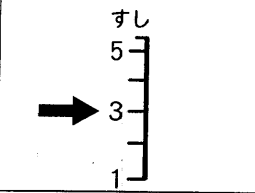
炊き分け すし

でき上がり目安：約45分
●1人分 約420 kcal

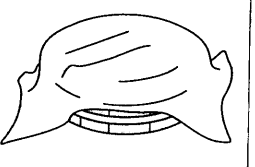
材料（4人分）
米（うるち米）…カップ3
昆布……………………15 cm

〔合わせ酢A〕
- 酢……………大さじ5
- 砂糖…………大さじ1
- 塩……………大さじ1

〔合わせ酢B〕
- 酢……………大さじ5
- 砂糖…………大さじ2
- 塩……………大さじ1

❶洗米
米は研いでから、ざるにあげて水気をきります。

❷下ごしらえ
昆布は、ふきんで拭いて汚れを取り、切り込みを4〜5か所入れておきます。

❸水加減
①に水を加え、「すし」の水位目盛3に水加減し、昆布をのせます。

❹炊き分けを すし にして炊飯
炊き分けの すし を選び、炊飯 キーを押します。

❺酢をかける
炊きあがったら、昆布を取り出し、飯台にごはんを移し、合わせ酢を全体にかけて切るように混ぜます。

❻冷ます
混ぜて1分ほどしたら、うちわであおぎ、人肌程度に冷まし、ぬれぶきんをかけておきます。

五目ちらし

炊き分け すし

でき上がり目安：約45分
●1人分 約610 kcal

材料（4人分）
干ししいたけ………8枚
にんじん…………30 g
干ぴょう…………30 g
A
- だし汁……カップ2
- 砂糖………大さじ6
- しょうゆ…大さじ4
- みりん……大さじ3
- 塩……………少々

れんこん…………80 g
B
- だし汁……大さじ2
- 酢…………大さじ2
- 砂糖………大さじ1
- 塩……………少々

えび…………10尾
きんし卵……1個分
木の芽………10枚
ごま………大さじ2
桜でんぶ………少々
紅しょうが……少々

※他に「すしめし」の材料が必要です。

作りかた
❶すしごはんは「すしめし」で作ります。酢は〔合わせ酢B〕にします。
❷水でもどして石づきを取った干ししいたけ、にんじんはせん切りにします。干ぴょうは塩もみして洗い、やわらかくゆでてから1cmの長さに切ります。
❸②をAで汁がなくなるまで煮つめます。
❹れんこんは薄切りにして酢水につけてアクを抜き、軽く熱湯に通してBにつけておきます。
❺えびは背わたを取り、殻をむいてゆでます。
❻①に③とごまを混ぜ合わせ、器に盛って④、⑤、桜でんぶ、きんし卵、紅しょうが、木の芽を散らします。

日立家電品のお客様ご相談窓口一覧表

HITACHI

（家庭電気製品の表示に関する公正競争規約による表示）

日立家電品についてのご相談や修理はお買上げの販売店へ。

なお、転居されたり、贈物でいただいたものの修理などで、ご不明な点は下記の(相談)窓口または(修理)窓口にご相談ください。

●お買物相談やお取り扱い方法についてのご相談は …(相談)窓口を担当する**お客様相談センター**へ

●修理などアフターサービスに関するご相談は …………(修理)窓口を担当する**エコーセンター**又は**サービスセンター**へ

お客様相談センター・サービスセンター

北海道地区

窓口区分	担当地域	拠点名	電話番号	所在地
相談	北海道地区	北海道	(011)231-5088	札幌市白石区東札幌2条4丁目1-10
修理			(011)833-1725	札幌市白石区東札幌2条4丁目1-10
相談 修理	北海道	札幌	(011)833-1725	札幌市白石区東札幌2条4丁目1-10
相談 修理		旭川	(0166)35-5222	旭川市東光10条3丁目4-14
相談 修理		北見	(0157)23-2266	北見市常盤町3-2-21
相談 修理		釧路	(0154)25-3357	釧路市新橋大通1-1-5
相談 修理		帯広	(0155)22-5504	帯広市緑ヶ丘2条通り1-2-7
相談 修理		小樽	(0134)22-3500	小樽市長橋2-10-1
相談 修理		苫小牧	(0144)36-5165	苫小牧市住吉町2-5-2
相談 修理		室蘭	(0143)45-3122	室蘭市中島町3-14-13
相談 修理		函館	(0138)41-9106	函館市亀田町7-12

東北地区（青森、岩手、宮城、秋田、山形、福島）

窓口区分	担当地域	拠点名	電話番号	所在地
相談	東北地区	東北	(022)222-5088	仙台市青葉区片平1-3-30
修理			(022)237-2311	仙台市宮城野区扇町3-2-9
相談 修理	青森県	青森	(0177)34-2134	青森市青柳1-16-4
相談 修理		むつ	(0175)22-1194	むつ市緑町17-56
修理		弘前	(0172)27-2171	弘前市外崎4-2-3
相談 修理		八戸	(0178)27-6610	八戸市大字根城字白山平1-7
相談 修理	岩手県	岩手	(019)635-2123	盛岡市東仙北1-12-12
修理		水沢	(0197)25-3811	水沢市東中通り2-4-38
相談 修理	宮城県	宮城	(022)232-5263	仙台市宮城野区扇町3-2-9
修理		古川	(0229)22-1579	古川市古川字上古川150
相談 修理		石巻	(0225)75-2229	桃生郡河南町鹿又道的前499-1
相談 修理	秋田県	秋田	(018)847-5171	秋田市土崎港相染町字沖谷地151-1
相談 修理		大館	(0186)42-1962	大館市御成町3-1-9
修理		県南	(0187)62-5166	大曲市福住町4-16
相談 修理	山形県	山形	(023)688-8551	山形市蔵王松ヶ丘1-1-33
相談 修理		庄内	(0234)22-3740	酒田市東町1-7-1
相談 修理	福島県	いわき	(0246)23-0691	いわき市平塩字古川95
相談 修理		福島	(024)535-3391	福島市春日町14-33
相談 修理		原町	(0244)22-5332	原町市栄町3-41
相談 修理		郡山	(0243)33-5211	安達郡本宮町大字荒井字長山79
相談 修理		会津若松	(0242)24-1771	会津若松市西七日町6-15

関東・甲信越地区（東京、神奈川、千葉、埼玉、茨城、栃木、群馬 山梨、長野、新潟、静岡県富士川以東）

窓口区分	担当地域	拠点名	電話番号	所在地
相談	関東・甲信越地区	東京	(03)3834-8588	台東区東上野2-7-5（日立家電上野ビル）
修理			(047)382-1111	浦安市港77-3
修理	東京都	東京エコーセンター	(03) 3422-2511	足立区千住関屋町11-1
相談		北東京	(03)3879-2939	足立区千住関屋町11-1
相談		西東京	(03)3973-2295	豊島区西池袋4-23-11
相談		南東京	(03)3424-8511	世田谷区三軒茶屋2-48-8
相談		三鷹	(0422)49-8088	三鷹市上連雀7-32-32
修理	神奈川県	神奈川エコーセンター	(045) 825-2201	横浜市戸塚区品濃町531-1
相談		横浜	(045)824-7712	横浜市戸塚区品濃町531-1
相談		厚木	(0462)50-0020	厚木市長谷260-27
修理	埼玉県	埼玉エコーセンター	(048) 663-8355	大宮市東大成町2-246
相談		大宮	(048)667-4584	大宮市東大成町2-246
相談		越谷	(0489)79-7311	越谷市大杉458-3
相談		三芳	(0492)58-3021	入間郡三芳町上富1828-1
修理	千葉県	東関東エコーセンター	(043) 212-8241	千葉市花見川区幕張町1-7681
相談		千葉	(043)271-2142	千葉市花見川区幕張町1-7681
相談		柏	(0471)63-2450	柏市中央2-9-16
相談		船橋	(0474)31-5444	船橋市高瀬町62-10
相談		銚子	(0479)23-1222	銚子市唐子町21-3
相談		東金	(0475)52-1270	東金市福俵3-397
相談		木更津	(0438)37-1611	木更津市潮浜1-17-29
相談		館山	(0470)22-4151	館山市八幡66-1
修理	茨城県	東関東エコーセンター	(043) 212-8241	千葉市花見川区幕張町1-7681
相談		水戸	(029)226-2223	水戸市水府町1548
相談		日立	(0294)22-4162	日立市幸町2-2-10
相談		鹿嶋	(0299)82-4411	鹿嶋市神向寺大芝311-1
相談		土浦	(0298)43-2716	土浦市荒川沖字一里塚5-102
修理	栃木県	北関東エコーセンター	(048) 652-2092	埼玉県大宮市東大成町2-246
相談		宇都宮	(028)660-2305	宇都宮市御幸が原町40-5
修理	群馬県	北関東エコーセンター	(048) 652-2092	埼玉県大宮市東大成町2-246
相談		高崎	(027)362-8377	高崎市飯塚町1379
修理	山梨県	東京エコーセンター	(03) 3422-2511	足立区千住関屋町11-1
相談		山梨	(055)274-5833	中巨摩郡田富町流通団地1-8-2
相談 修理	長野県	長野	(026)259-0051	長野市南長池763-3
相談 修理		松本	(0263)58-3236	松本市芳川村井町1280-1
相談 修理	新潟県	新潟	(025)247-3177	新潟市紫竹山5-5-29
相談 修理		佐渡	(0259)63-4175	佐渡郡金井町泉1031-6
相談 修理		長岡	(0258)24-4579	長岡市東蔵王2-7-37
相談 修理		上越	(0255)24-7171	上越市栄町6-4
修理	静岡県（富士川以東）	神奈川エコーセンター	(045) 825-2201	横浜市戸塚区品濃町531-1
相談		沼津	(0559)32-3711	沼津市上香貫槙島町1354-2
相談	静岡県（富士川以西）	静岡	(054)289-2030	静岡市豊田3-6-27
相談 修理		浜松	(053)422-7151	浜松市篠ヶ瀬町1255

お客様相談センター・サービスセンター

中部地区（愛知、岐阜、三重、静岡県富士川以西、富山、石川、福井）

窓口区分	担当地域	拠点名	電話番号	所在地
相談	中部地区	中部	(052)795-5088	名古屋市守山区川宮町55
修理			(052)354-0546	名古屋市中川区篠原橋通1-1
修理	愛知県	中部エコーセンター	(052) 354-0546	名古屋市中川区篠原橋通1-1
相談		名古屋東	(052)795-1831	名古屋市守山区川宮町55
相談		名古屋西	(052)354-3011	名古屋市中川区篠原橋通1-1
相談		三河	(0564)28-0855	岡崎市大樹寺2-12-6
相談		豊橋	(0532)64-6710	豊橋市東田町151-1
修理	岐阜県	中部エコーセンター	(052) 354-0546	名古屋市中川区篠原橋通1-1
相談		岐阜	(058)273-5111	岐阜市宇佐南2-3-8
修理		高山	(0577)32-4351	高山市岡本町3-176
修理		東濃	(0572)68-1010	瑞浪市明世町山野内字沼305-1
修理	三重県	中部エコーセンター	(052) 354-0546	名古屋市中川区篠原橋通1-1
相談		北三重	(0593)34-1111	四日市市羽津中2-1-6
相談		南三重	(0596)58-9053	度会郡玉城町佐田字銖子ロ1820-1
修理	静岡県（富士川以東）	神奈川エコーセンター	(045) 825-2201	横浜市戸塚区品濃町531-1
相談		沼津	(0559)32-3711	沼津市上香貫槙島町1354-2
相談 修理	静岡県（富士川以西）	静岡	(054)289-2030	静岡市豊田3-6-27
相談 修理		浜松	(053)422-7151	浜松市篠ヶ瀬町1255
相談 修理	富山県	富山	(0764)52-1615	富山市向新庄857-1
相談 修理	石川県	石川	(076)246-7373	石川郡野々市町堀内5-20
相談 修理	福井県	福井	(0776)54-7730	福井市高木中央1-1402

中国地区（鳥取、島根、岡山、広島、山口）

窓口区分	担当地域	拠点名	電話番号	所在地
相談	中国地区	中国	(082)221-5088	広島市中区八丁堀16-14（第2広電ビル）
修理			(082)281-2462	安芸郡府中町茂陰1-9-20
相談 修理	鳥取県	鳥取	(0857)28-5721	鳥取市千代水3-106
相談 修理	島根県	山陰	(0852)23-2131	松江市西津田2-2-5
相談 修理		浜田	(0855)28-2137	浜田市下府町388-40
相談 修理	岡山県	岡山	(086)293-4711	岡山市延友189-3
相談 修理		津山	(0868)22-9337	津山市小原109
相談 修理	広島県	広島	(082)233-1221	広島市西区観音新町1-7-17
相談 修理		備後	(0849)34-1160	福山市高西町川尻110-1
相談 修理		呉	(0823)72-1456	呉市阿賀中央3-1-7
相談 修理	山口県	山口	(0839)72-1111	吉敷郡小郡町大字上郷字仁保津5220
相談 修理		東山口	(0833)41-1300	下松市大字末武下789-3

四国地区（徳島、香川、愛媛、高知）

窓口区分	担当地域	拠点名	電話番号	所在地
相談	四国地区	四国	(0877)47-1088	坂出市林田町4285-143
修理			(0877)47-3133	坂出市林田町4285-143
相談 修理	徳島県	徳島	(088)665-6411	徳島市応神町古川字日の上15-2
相談 修理	香川県	香川	(0877)47-3135	坂出市林田町4285-143
相談 修理	愛媛県	愛媛	(089)979-1170	松山市内宮町2007
修理		宇和島	(0895)22-2619	宇和島市栄町港3-3-13
相談 修理		東予	(0897)40-4181	新居浜市萩生字岸ノ下1150-4
相談 修理	高知県	高知	(0888)44-4156	高知市朝倉西町2-5-5

関西地区（大阪、奈良、兵庫、京都、滋賀、和歌山）

窓口区分	担当地域	拠点名	電話番号	所在地
相談	関西地区	関西	(078)431-5088	神戸市東灘区甲南町1-3-8
修理			(06)6686-5611	大阪市住之江区柴谷1-1-71（日立家電大阪南ビル）
修理	大阪府	関西エコーセンター	(06) 6686-5611	大阪市住之江区柴谷1-1-71（日立家電大阪南ビル）
相談		京阪	(0720)85-3640	門真市大字岸和田1551
相談		北大阪	(06)6453-1900	大阪市福島区海老江1-5-79
相談		阪南	(0722)73-5088	堺市鳳東町7-771
修理	奈良県	関西エコーセンター	(06) 6686-5611	大阪市住之江区柴谷1-1-71（日立家電大阪南ビル）
相談		奈良	(0743)64-2712	天理市二階堂上ノ庄町342-1
修理	兵庫県	関西エコーセンター	(06) 6686-5633	大阪市住之江区柴谷1-1-71（日立家電大阪南ビル）
相談		神戸	(078)431-5088	神戸市東灘区甲南町1-3-8
相談		西神	(078)961-0435	神戸市西区平野町下村251
相談		姫路	(0792)33-1688	姫路市飾磨区構4-81
相談		阪神	(0727)81-5088	伊丹市昆陽3-254
修理		豊岡	(0796)22-7141	豊岡市桜町15-15
修理	京都府	関西エコーセンター	(06) 6686-5633	大阪市住之江区柴谷1-1-71（日立家電大阪南ビル）
相談		京都	(075)321-5826	京都市右京区西京極豆田町17
相談 修理		福知山	(0773)23-2802	福知山市字堀1965-2
修理	滋賀県	関西エコーセンター	(06) 6686-5633	大阪市住之江区柴谷1-1-71（日立家電大阪南ビル）
相談		滋賀	(077)545-5088	大津市玉野浦2-1
相談		彦根	(0749)25-4188	彦根市川瀬馬場町1010-1
相談 修理	和歌山県	和歌山	(0734)77-4188	和歌山市井ノ口543-1
修理		田辺	(0739)22-6014	田辺市稲成町字沖代80-2
修理		新宮	(0735)22-6355	新宮市下田2-3-12

九州・沖縄地区（福岡、佐賀、長崎、熊本、大分、宮崎、鹿児島、沖縄）

窓口区分	担当地域	拠点名	電話番号	所在地
相談	九州・沖縄地区	九州	(092)281-5088	福岡市博多区店屋町7-18（博多渡辺ビル）
修理			(092)606-2831	福岡市東区和白丘2-1-1
修理	福岡県	福岡エコーセンター	(092) 606-0707	福岡市東区和白丘2-1-1
相談		福岡	(092)501-1545	福岡市博多区諸岡3-21-28
相談		北九州	(093)592-7507	北九州市小倉北区篠崎1-4-8
相談		筑豊	(0948)82-1302	嘉穂郡庄内町大字仁保字草場178
相談		久留米	(0942)34-4505	久留米市野中町1440-1
相談		大牟田	(0944)52-3311	大牟田市天領町1-201
相談 修理	佐賀県	佐賀	(0952)25-3115	佐賀市鍋島町大字八戸3181
相談 修理		唐津	(0955)72-7174	唐津市町田1863-3
相談 修理	長崎県	長崎	(095)887-3379	西彼杵郡長与町高田郷1275-1
相談 修理		佐世保	(0956)32-4211	佐世保市山祇町329-4
相談 修理		五島	(0959)72-2883	福江市下大津町724-7
相談 修理	熊本県	熊本	(096)362-2143	熊本市春竹町春竹500
修理		八代	(0965)33-2095	八代市田中西町10-10
修理		天草	(0969)22-3196	本渡市今釜新町3444
修理	大分県	福岡エコーセンター	(092) 606-0707	福岡市東区和白丘2-1-1
相談		大分	(097)533-0196	大分市豊海5-4-12
相談		中津	(0979)24-5711	中津市大字下池永字北原564-1
相談		佐伯	(0972)23-2521	佐伯市中村南町9-5
相談 修理	宮崎県	宮崎	(0985)39-4811	宮崎市大字芳士589-1
相談 修理		延岡	(0982)37-7350	延岡市旭ヶ丘6-1-24
相談 修理		都城	(0986)26-3131	都城市菖蒲原町24-2-5
相談 修理	鹿児島県	鹿児島	(099)250-8350	鹿児島市宇宿2-8-2
相談 修理		川内	(0996)22-6121	川内市御陵下町3294
相談 修理		鹿屋	(0994)43-2168	鹿屋市新生町10-4
相談 修理	沖縄県	那覇	(098)862-9670	那覇市字安謝620-187

●ご相談窓口の名称・電話番号・所在地は変更することがありますのでご了承ください。